

Vorspeisen | Starters

Avocado Tartar

geräucherter Wildlachs | Kaviar | geröstetes Vollkornbrot

Smoked Wild Salmon | Caviar | Avocado Tartar | Roasted Whole Wheat Bread

16,90

Gambas 'Black Tiger'

vom Grill | Rote Bete-Apfel-Salat | geröstete Walnüsse |

Meerrettich-Dip | geröstetes Brot

Gambas 'Black Tiger' from the Grill | Red Beets-Apple-Salad | Roasted Walnuts

Horseradish-Dip | Roasted Bread

18,90

Ziegenkäse Taler

im knusprigen Filoteigmantel | Mango-Chutney | geröstete Pinienkerne |

Wildkräutersalat | geröstetes Brot

Goat Cheese Medallions | crispy Filo coated on Mango Chutney | roasted Pine Nuts

Salad Bouquet | roasted Bread

17,90

Suppen | Soups

Hummer-Suppe

Büsumer Krabben | hausgebackenes Brot

Lobster Soup | Büsum Shrimps | homemade Bread

10,90

Bouillabaisse

Rotbarbe | Kabeljau | Dorade | Black Tiger Garnelen |

Gemüsejulienne | Sauce Rouille | geröstetes Brot

Bouillabaisse Soup | Red Mullet | Cod | Dorade | Shrimps 'Black Tiger' | julienned Vegetables |

Rouille Sauce | roasted Bread

16,90

Schwarzwurzel-Suppe

Kräuterseitlinge | Parmesan-Croûtons

Salsify Soup | KingOyster Mushrooms | Parmesan Croutons

10,90

Sellerie-Cremesuppe

Candy Bacon | Croûtons | Koriander

Celery Cream-Soup | Candy Bacon | Croutons | Coriander

10,90

Klassiker | Classics

Hamburger Seemanns Labskaus

zwei Spiegeleier | Rote Bete | Gewürzgurke | Bismarckhering

Hamburg Sailor Labskaus | fried Eggs | Beetroot | Pickled Cucumber | Herring

20,90

Feinste Holländische Matjesfilets

Hausfrauen Art | Apfel-Zwiebel-Sauce | knusprige Bratkartoffeln

Finest Dutch Matjes Fish Fillets Housewife's Style | Apple-Onion Sauce | Crispy fried Potatoes

20,90

Frische Salate / Fresh Salads

Saisonale Blattsalate

*Färöer Lachsfilet | Rotbarschfilet | Tomaten | Radischen |
Croûtons | geröstete Cashewkerne | Parmigiano-Chips |
Orangen-Ingwer-Dressing | hausgebackenes Ciabatta* 19,90

Seasonal Leaf Salads

*Faroe Islands Salmon Fillet | Redfish Fillet | Tomatoes | Radishes |
Croutons | roasted Cashews | Parmigiano Chips |
Orange and Ginger Dressing | homemade Ciabatta*

Saisonale Blattsalate

*gebratene Putenstreifen | knusprige Avocado Fries |
Parmesan-Croûtons | Kräuter-Balsamico-Dressing |
hausgebackenes Ciabatta* 19,90

Seasonal Leaf Salads

*roasted Turkey Stripes | crispy Avocado Fries | Parmigiano Croutons |
Herb Balsamico Dressing | homemade Ciabatta*

Saisonale Blattsalate

*gegrillte Garnelen Black Tiger | Kräuter-Croûtons |
geröstete Pinienkernen | frische Parmigiano Flocken |
natives Olivenöl | Mazzetti Aceto Balsamico | Ciabatta | Aioli* 19,90

Seasonal Leaf Salads

*grilled Black Tiger Shrimps | Herb Croutons | roasted Pine Nuts |
fresh Parmigiano Flakes | extra virgin Olive Oil | Mazzetti balsamic Vinegar |
homemade Ciabatta | Aioli*

Caesar Salat

*knackiger Romanasalat | gegrillte Hähnchenbrust-Spieße |
Croûtons | Cherrytomaten | frisch gehobelter Parmigiano |
Caesar Dressing | hausgebackenes Ciabatta* 19,90

*Caesar Salad | crisp romaine Lettuce | grilled Chicken-Breast Skewers |
Croutons | Cherry Tomatoes | freshly planed Parmigiano |
Caesar Dressing | homemade Ciabatta*

Veggie Caesar Salat

*knusprige Tofusticks | knackiger Romanasalat | Croûtons |
gehobelter Parmigiano | geröstete Erdnusskerne |
Caesar Dressing | hausgebackenes Ciabatta* 18,90

*Veggie Caesar Salad | crispy Tofu Sticks | crisp Romaine Lettuce | Croutons |
shaved Parmigiano | roasted Peanuts | Caesar Dressing | homemade Ciabatta*

Ofenkartoffel nach Wahl / Baked Potatoes of your choice

= *Holländische Matjes Doppelfilet | Apfel-Dill-Sahnesoße | Salatbouquet* 18,90
= *Dutch double fillet of matjes herring | Apple and Dill Cream Sauce | Salad Bouquet*

= *Räucherlachs | Kräuter-Frischkäse-Dip | Salatbouquet* 18,90
= *Smoked Salmon | Herb Cream-Cheese Dip | Salad Bouquet*

= *Riesen Garnelen ‚Black Tiger‘ | Sour Cream | Salatbouquet* 21,90
= *Giant Black Tiger Shrimps | Sour Cream | Salad Bouquet*

= *Gegrillte Hähnchenbrust- Spieße | Sour Cream | Salatbouquet* 19,90
= *Grilled Chicken Breast Skewers | Sour Cream | Salad Bouquet*

Fischspezialitäten / Fish Specialities

Kutterscholle 'Finkenwerder' Art

gebratene Speckwürfel | warmer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

2/4/13/a/d/j/L

Plaice ‚Finkenwerder‘ Style | fried Bacon Cubes | warm Potato Salad or fried Potatoes

28,90

Hamburger Pannfisch

*Lachsfilet | Rotbarschfilet | Dorschfilet | knusprige Bratkartoffeln |
delikate Senfsoße*

2/4/13/a/d/j/g

*Hamburg Panfried Fish | Salmon Fillet | Red Fish Fillet | Codfish Fillet |
fried Potatoes | delicate Mustard Sauce*

23,90

Nordsee Kutterscholle ‚Büsumer Art‘

*Büsumer Krabben | Champignons | knusprige Bratkartoffeln oder
Petersilienkartoffeln | gemischter Salat*

2/4/13/a/b/c/d/L

*North Sea Cutter Plaice Büsum Style | Mushrooms | Büsum Crabs | fried Potatoes
or Parsley Potatoes | mixed Salad*

32,90

Nordsee Seezunge ‚Müllerin Art‘

*in Butter gebraten | knusprige Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln |
zerlassene Butter | Gurkensalat*

2/4/9/a/d/L

*North Sea Sole ‚Miller's Wife Style‘ | Butter fried | crispy fried Potatoes |
or Parsley Potatoes | melted Butter | Cucumber Salad*

54,00

Fisch gedünstet / Steamed Fish

Kabeljaufilet

Blattspinat | Zitronen-Kapern-Sauce | Butterkartoffeln

4/a/g/j/

Cod Fillet | Spinach Leaves | Lemon-Caper-Sauce | Butter Potatoes

24,90

Schellfisch

in Weinsud gedünstet | Senf-Dill-Sauce | Butterkartoffeln | Gurkensalat

4/a/g/j/

Haddock | steamed in Wine Fund | Mustard-Dill-Sauce | Butter Potatoes | Cucumber Salad

25,90

Fleischgerichte / Meat dishes

Schweineschnitzel „Wiener Art“

knusprige Bratkartoffeln | gemischter Salat

2/4/6/a/c/

Pork Cutlet „Vienna Style“ | fried Potatoes | mixed Salad

20,90

Cordon Bleu

Schnitzel mit Käse gefüllt | Kochschinken | Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat

2/4/6/a/c/g/

Cordon Bleu | Cheese-filled Cutlet | Cooked Ham | fried Potatoes | Cucumber Salad

24,90

Gratinierte Schweinemedallions

vom Iberico | Bärlauch Pesto | Rotwein-Jus | grüner Spargel in Tempura | Kräuterseitlinge | Rosmarinkartoffeln

9/12/g/L/m/

Iberico Pork Medallions | Wild Garlic | Red Wine-Jus | crispy green Asparagus in Tempura | King Oyster Mushrooms | Rosemary Potatoes

23,90

Vegetarisch / Vegetarian

Rote Bete Falafel

auf mediterranem Gemüse | Curryreis | Joghurt-Minz Dip

9/c/e/f/i/j/k/

Red Beets Falafel | mediterranean Vegetables | Curry Rice | Yoghurt-Mint Dip

19,90

Ofenkartoffel

gefüllt mit saisonalem Wok-Gemüse | gratiniert mit herzhaftem Parmigiano |

Parmesan Aioli

5/6/9/12/i/c/d/f/

Baked Oven-Potato | filled with seasonal Wok-Vegetables | gratinated with rustic Parmigiano | Parmesan Aioli

19,90

Gerichte für unsere jüngeren Gäste bis 12 Jahre
Dishes for our younger guests up to 12 years age

Knuspriges Putenschnitzel
Bratkartoffeln | Ketchup Sauce

4/6/a/c/f/

Crispy Turkey Cutlet | fried Potatoes | Ketchup Sauce

13,90

Störtebecker's Seefahrt Schmaus

Seelachsfilet | hausgemachte Remouladensöße | Pommes frites

2/4/a/d/

Störtebecker's Seafaring Feast

Pollock Fillet | homemade Remoulade Sauce | French Fries

13,90

Frische Pasta

Tomatensauce | frisch gehobelter Parmesankäse

a/c/g/

Fresh Pasta | Tomato Sauce | freshly grated Parmesan Cheese

10,90

Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze |
Vanilleeis

4/c/g/

Homemade Hamburg red Fruit Jelly | Vanilla Ice Cream

9,90

Apfelstrudel

Vanillesöße oder Vanilleeis

4/9/a/c/g/f/

Apple Strudel | Vanilla Sauce or Vanilla Ice Cream

10,90

Creme Brulee

karamellisiert | schwarze Johannisbeeren-Sorbet

94/c/g/

Creme Brulee caramelized | Scoop of Blackcurrant Sorbet

10,90

Mousse au Chocolate

Orangen Sauce | Heidelbeeren

9/c/d/f/g/

Mousse au Chocolate | Orange-Sauce | Blueberries

10,90